

# BURFEE (thermomix)



## Ingrédients :

- pour le sirop de sucre :
- 200 g de sucre blanc
- 100 g d'eau
- 1 goutte d'essence de vanille
- pour le Burfee :
- 360 g de lait en poudre entier
- 20 g de beurre
- 80 g de noix de coco séchée
- ½ cuillère à café de cardamome moulue
- 220 g de crème liquide

## Préparation du sirop de sucre :

- Mettre le sucre et l'eau dans le bol et chauffer 18 minutes, température Varoma / vitesse 2, sans le gobelet doseur
- Ajouter l'essence de vanille et cuire 2 minutes à température Varoma, vitesse 2.
- Transférer le sirop dans un bol de service thermique ou un autre grand bol et couvrir pour garder au chaud. Mettre de côté.
- nettoyer et sécher le bol
- préparation burfee :
- tapisser un moule de film alimentaire et réserver.
- Mettre le lait en poudre, le beurre, la noix de coco séchée, la cardamome et la crème dans le bol
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 4
- Mélanger 1 minute à vitesse 2, en versant lentement le sirop de sucre réservé dans le trou du couvercle du bol.
- Insérer le gobelet doseur.
- Mélanger 1 minute en augmentant progressivement la vitesse de la vitesse 2 à la vitesse 6.
- Racler les parois du bol de mixage avec la spatule puis mélanger 10 secondes à vitesse 8, jusqu'à ce que le mélange commence à se rassembler.
- Transférer dans le moule préparé
- Couvrir d'une pellicule plastique et placer au réfrigérateur pendant 2 heures
- Retirer du réfrigérateur et couper en morceaux (environ 2 x 3 cm).
- Servir immédiatement ou conserver dans un contenant refermable au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*